

Basil

Ocimum basilicum 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

PRODUCT INFORMATIE PAGINA



CPTG™

PRODUCTBESCHRIJVING

Basilicum maakt deel uit van de muntfamilie en is een heilzaam kruid dat vaak in de keuken wordt gebruikt. Basilicum wordt vaak in de keuken gebruikt voor een frisse, kruidige smaak bij vleesgerechten, pasta's en voorgerechten. Basilicum, gekookt of als garnering, zal je gerecht zeker een boost geven.

TOEPASSINGEN

- Voeg toe aan je favoriete Italiaanse gerechten voor een verfrissende, kruidige smaak.
- Voor een hartige maaltijd kun je droge basilicum vervangen door basilicum essentiële olie voor meer smaak.
- Gebruik basilicum olie in salades, soepen en om vlees of hartige gerechten met een aardse, kruidige smaak op smaak te brengen.
- Voeg een druppel basilicum olie toe aan vinaigrettes en sauzen; besprenkel met vers gebakken brood of om een voorgerecht op smaak te brengen.

VOORNAAMSTE VOORDELEN

- Een veelzijdig aromatisch bestanddeel dat over de hele wereld veel gebruikt wordt in verschillende gerechten.
- Ongelooflijk scherpe geur en smaak bij gebruik in de keuken, waardoor je maar weinig ervan nodig hebt.
- Kruidachtige smaak, ideaal voor soepen, salades en het kruiden van hartige recepten.

KOKEN MET BASILICUM ESSENTIËLE OLIE

Van romige pasta's tot je favoriete risotto, vergeet niet om een kruidige boost toe aan Italiaanse gerechten met basilicum olie. Door eenvoudigweg één druppel basilicum olie aan je maaltijd toe te voegen, creëer je een smakelijk en verfrissend culinair meesterwerk. Bewaar een flesje basilicum olie in de keuken om te gebruiken wanneer je dit smaakvolle kruid aan een maaltijd wilt toevoegen.

GEBRUIKSAANWIJZING

Als smaakversterker in voeding.

VOORZICHTIG

Uitsluitend verdund gebruiken en niet meer dan één druppel per dag. Buiten bereik van kinderen bewaren. Vermijd contact met ogen en slijmvlies.

